



# ÖMA Petit Rosé, Bioland - Theke/SB, ca.0,330kg

*ein Bouquet wie eine Blume*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55465	94026913154653	94026913554651	92908	

## Marke

ÖMA



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

## Zutaten

KUHMILCH\*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Der Kleine in Rot und Weiß! Der ÖMA Petit Rosé ist ein traditionell hergestellter, extra-cremiger und feinwürziger Weichkäse-Genuss. Die besondere Kombination von weißem Edelschimmel und feiner Rotkultur macht ihn so einzigartig. Noch jung zeigt er sich fein und mild, mit zunehmendem Alter offenbart er seine rahmig-ausgeprägte Genuss-Reife.

Unsere ÖMA Petit Brie-Familie bietet eine abwechslungsreiche Weichkäse-Auswahl für die Käse-Bedientheke und das SB-Kühlregal. Die Familie gibt es in den Varianten ÖMA Petit Brie, dem milden Weichkäse mit weißem Edelschimmel, ÖMA Petit Walnuss, mit knackigem Biss durch Walnüsse, dem ÖMA Petit Trüffel, verfeinert mit Trüffel in hochwertigem Olivenöl, dem ÖMA Petit Rosé, feinwürzig durch weißen Edelschimmel und Rotkultur und dem ÖMA Petit Beer, mit frisch-cremigem Schmand verfeinert.

Für die interessierten Kunden & Käseliebhaber gibt es Hintergrundinformationen und -geschichten rund um den Käse, die Landwirte und die Molkerei. Alles zusammengefasst in einem ÖMA Partnerporträt.

Die 1886 gegründete Familienkäserei Bantel hat auf Initiative der Ökologischen Molkereien Allgäu 1996 auf die ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Heute werden von ÖMA-Käsermeister Georg Bantel wöchentlich 60.000 Liter ökologisch gewonnene Alpenmilch zu absoluten Premiumprodukten verarbeitet. Die Energie für die Produktion wird über eine eigene Photovoltaik- & Biomasseheizanlage bezogen, Energie eingespart wird durch eine Wärmerückgewinnungsanlage. Insgesamt liefern 12 ausgewählte Landwirte den kostbaren Rohstoff Milch und tragen mit ihrer Arbeit tagtäglich zum Erhalt und zur Pflege der Landschaft bei. Die Milch kommt aus Deutschland und Österreich und die Höfe der Lieferlandwirte liegen alle in der Region Vorarlberg im Umkreis von max. 15km um die Molkerei. Kurze Wege eben.





# ÖMA Petit Rosé, Bioland - Theke/SB, ca.0,330kg

*ein Bouquet wie eine Blume*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55465	94026913154653	94026913554651	92908	

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Nicht, dass er nach Rosen duftet, sein Äußeres gibt ihm seinen Namen und seinen Geschmack. Feiner Weißschimmel und dezente Rotkultur machen die Rosé zu einem Besonderen unter den Weichkäsen. Mit dem Besten aus beiden Welten (also eben weiß und rot) sieht er nicht nur besonders aus, sondern ist auch geschmacklich eine Besonderheit und vielseitig zu verwenden. Rezeptideen finden Sie auf [www.oema.de](http://www.oema.de).

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unsere Weichk. mit weiß. Edelschimmel/Rotkultur sollten vor dem Verzehr ca. 1 h Zimmertemp. genießen dürfen. Sie lagern bestenfalls im unteren Bereich des Kühlschranks bei ca. 4-6°C in ÖMA Käsepapier (Käsepapier immer für das selbe Stück Käse verwenden).

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



# ÖMA Petit Rosé, Bioland - Theke/SB, ca.0,330kg

*ein Bouquet wie eine Blume*



<b>Artikelnummer</b> 55465	<b>GTIN-Stück</b> 94026913154653	<b>GTIN-Verpackung</b> 94026913554651	<b>eco-ID</b> 92908	
-------------------------------	-------------------------------------	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Vorarlberg
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	60 %
Produzent	ÖMA Beer GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Zahl	14 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	ÖMA Beer GmbH, Am Mühlbach 2, D-88161 Lindenberg im Allgäu

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1482 kJ / 358 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	2 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Alu



ÖMA Petit Rosé, Bioland - Theke/SB,  
ca.0,330kg

*ein Bouquet wie eine Blume*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
55465	94026913154653	94026913554651	92908	

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... rahmig-ausgeprägt, würzig  
**Geruch**..... Edelschimmelaroma, leicht würzig  
**Konsistenz**..... Anfangs fest, später weicher und cremig